CE107M-**
CE107MT-**
CE107MST-*
CE109MTST1

Manuel d'utilisation

Mode d'emploi et guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 1 2015-01-31 3:56:23

sommaire

Consignes de sécurité 2
Présentation rapide 11
Fonctions du four 12
Four 12
Tableau de commande 12
Accessoires 13
Utilisation du four 13
Fonctionnement d'un four micro-ondes 13
Vérification du bon fonctionnement de votre four 14
Réglage de l'horloge 14
Cuisson/Réchauffage 14
Puissances et temps de cuisson 15
Réglage du temps de cuisson 15
Arrêt de la cuisson 15
Réglage du mode d'économie d'énergie 16
Utilisation des fonctions de réalisation de plats sains 16
Utilisation du mode pâte levée/yaourt 18
Utilisation des fonctions de décongélation 19
Utilisation des fonctions réchauffage/cuisson automatiques 20
Utilisation du plat croustilleur (Modèles CE107MT-**, CE109MTST1 uniquement) 21
Cuisson par convection 22
Faire griller 22
Choix des accessoires 22
Combinaison micro-ondes et gril 23
Combinaison micro-ondes et convection 23
Arrêt du signal sonore 24
Utilisation des fonctions sécurité enfants 24
Utilisation des fonctions de désodorisation 24
Guide des récipients 25
Guide de cuisson 26
Dépannage et code d'erreur 35
Dépannage 35
Code d'erreur 35
Caractéristiques techniques 36

consignes de sécurité

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	NE PAS toucher.
NE PAS démonter.	Suivez scrupuleusement les consignes.
Débranchez la prise murale.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque
Important	

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 2 2015-01-31 3:56:25

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)	
⃠	**AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
⃠	**AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
☛	Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
★	**AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
★	**AVERTISSEMENT :** cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
★	Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
★	Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 3 2015-01-31 3:56:25

★	Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
	Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
★	**AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
★	**AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
	Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
★	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

	En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
	L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
★	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
★	Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
	Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
	AVERTISSEMENT : les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
	Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 4 2015-01-31 3:56:26

★	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
★	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
★	Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
★	Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
⃠	Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option	
☛	**AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

⃠	**AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
⃠	Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
⃠	**AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
★	**AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
⃠	Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
⃠	Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
☛	Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 5 2015-01-31 3:56:26

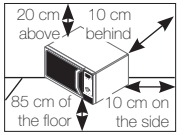
★	cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
⃠	N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
⃠	L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2.
Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
   (Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 6 2015-01-31 3:56:26

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

- Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

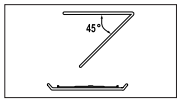
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

- Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. **N'utilisez JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
  - ne s'y accumule ;
  - ne nuise à l'étanchéité de la porte.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 7 2015-01-31 3:56:26

✎ **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.
(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

✎ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✎ Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

✎ Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT					
	Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
	Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
	N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 8 2015-01-31 3:56:27

	Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
	Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
	Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	

	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
	Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la cassure ou abîmer la plaque ou la grille.				✓

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 9 2015-01-31 3:56:29

	N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.	✓			✓

⚠ ATTENTION				
	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 10 2015-01-31 3:56:30

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

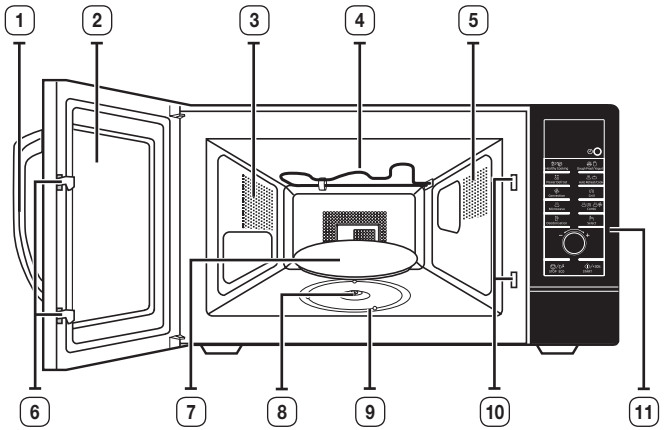
/+30s START	**1.** Enfournez les aliments. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**. **Résultat :** Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

/+30s START	Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
	En tournant le **bouton de réglage**, vous pouvez choisir le temps de cuisson comme vous le souhaitez.

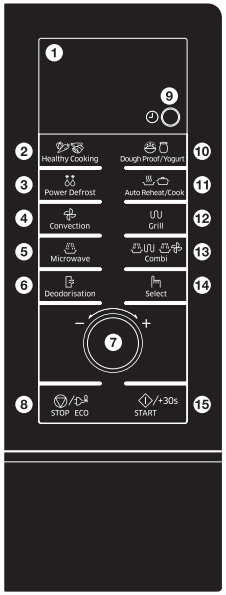
CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 11 2015-01-31 3:56:31

FOUR



1. POIGNÉE
2. PORTE
3. ORIFICES DE VENTILATION
4. ÉLÉMENT CHAUFFANT
5. ÉCLAIRAGE
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. COUPLEUR
9. ANNEAU DE GUIDAGE
10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
11. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE

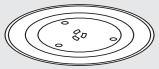
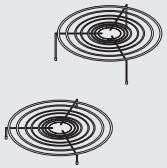


1. AFFICHAGE
2. BOUTON HEALTHY COOKING (CUISSON SAINE)
3. BOUTON POWER DEFROST (DÉCONGÉLATION)
4. BOUTON CONVECTION (CONVECTION)
5. BOUTON MICROWAVE (MICRO-ONDES)
6. BOUTON DEODORISATION (DÉSODORISATION)
7. BOUTON DE RÉGLAGE
8. BOUTON STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)
9. BOUTON RÉGLAGE DE L'HORLOGE
10. BOUTON DOUGH PROOF/YOGURT (YAOURT/PÂTE LEVÉE)
11. BOUTON AUTO REHEAT/COOK (RÉCHAUFFAGE/CUISSON AUTOMATIQUES)
12. BOUTON GRILL (GRIL)
13. BOUTON COMBI (CUISSON COMBINÉE)
14. BOUTON DE SÉLECTION
15. BOUTON START/+30s (DÉPART/+30 s)

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 12 2015-01-31 3:56:31

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

	1. Anneau de guidage : à placer au centre du four. **Fonction :** l'anneau de guidage sert de support au plateau.
	**2. Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur. **Fonction :** Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.
	**3. Grille supérieure, grille inférieure :** à placer sur le plateau. **Fonction :** Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**
	4. Plat croustilleur, voir la page 21. (Modèles CE107MT-**, CE109MTST1 uniquement) **Fonction :** Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

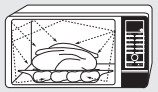
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson.

	**1.** Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
	2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
	3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments : • quantité et densité ; • teneur en eau ; • température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur,
- une température homogène.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 13 2015-01-31 3:56:32

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située en pages 35.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

/+30s START	Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** autant de fois que nécessaire. **Résultat :** L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la mise sous tension, « 88:88 » puis « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

	1. Appuyez sur le bouton **Horloge**.
	2. Tournez le **bouton de réglage** pour définir le type d'affichage de l'heure. (12 h ou 24 h)
Select	**3.** Appuyez sur le **bouton de sélection** pour terminer la configuration.
	4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure.
Select	**5.** Appuyez sur le **bouton de sélection**.
	6. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.
Select	**7.** Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le **bouton de sélection** pour démarrer l'horloge. **Résultat :** L'heure s'affiche lorsque vous n'utilisez pas le four à micro-ondes.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

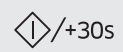
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

Microwave	**1.** Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**. **Résultat :** les indications suivantes s'affichent : (mode micro-ondes)
Select	**2.** Tournez le **bouton de réglage** jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche. Ensuite, appuyez sur le **bouton de sélection** pour choisir le niveau de puissance. • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 14 2015-01-31 3:56:33

	3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. **Résultat :** le temps de cuisson s'affiche.
	**4.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**. **Résultat :** L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée : • Un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité.
Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

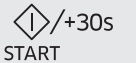
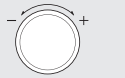
Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée une puissance faible	réduit augmenté

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

	Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. • Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**.
	Tournez simplement le **bouton de réglage** pour ajuster le temps de cuisson. • Pour augmenter le temps de cuisson, tournez à droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez à gauche.

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Temporairement : Ouvrez la porte ou appuyez une fois sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. **Résultat :** La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**.
Définitivement	Définitivement : Appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. **Résultat :** La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 15 2015-01-31 3:56:33

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie.

	• Appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. **Résultat :** affichage désactivé. • Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)** ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.
Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

UTILISATION DES FONCTIONS DE RÉALISATION DE PLATS SAINS

Les 15 fonctions **Réalisation de plats sains** proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez ajuster la taille de la portion à faire cuire en tournant le **bouton de réglage**.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

	1. Appuyez sur le bouton **Healthy cooking (Réalisation de plats sains)**.
	2. Sélectionnez la catégorie d'aliments en tournant le **bouton de réglage**, puis appuyez sur le **bouton de sélection**. 1) Céréales/pâtes 2) Légumes 3) Volaille/Poisson
	3. Sélectionnez le type d'aliments que vous faites cuire en tournant le **bouton de réglage**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés. Ensuite, appuyez sur le **bouton de sélection** pour sélectionner le type d'aliments à faire cuire.
	4. Sélectionnez la taille de la portion à faire cuire en tournant le **bouton de réglage.**
	5. Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**. **Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les quantités et les instructions appropriées pour environ 15 programmes **Réalisation de plats sains**. Il est composé de céréales/pâtes(1), légumes(2) et volailles/poissons(3).

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

1. Céréales/pâtes

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Riz complet	150 à 200 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
1-2 Quinoa	150 à 200 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide. Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
1-3 Macaroni	100 à 150 g 200 à 250 g	Utilisez un grand plat en verre équipé d'un couvercle Ajoutez 4 volumes d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer pendant 1 à 3 minutes.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 16 2015-01-31 3:56:34

2. Légumes

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Haricots verts	200 à 250 g 300 à 350 g	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g et ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 450 g. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-2 Épinards	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et nettoyez les épinards. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. N'ajoutez pas d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-3 Pommes de terre épluchées	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml (1 à 2 cuillères à soupe) d'eau. Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
2-4 Gratin de pommes de terre	400 à 450 g 800 à 850 g	Mettez le gratin frais dans un plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
2-5 Aubergines grillées	100 à 150 g 200 à 250 g	Rincez et émincez les aubergines. Badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez les tranches uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas.) Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-6 Tomates grillées	400 à 450 g 600 à 650 g	Rincez et nettoyez les tomates. Coupez-les en deux et placez-les dans un plat adapté au micro-ondes. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

3. Volaille/Poisson

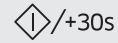
Code/Aliment	Quantité	Consignes
3-1 Blancs de poulet	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de poulet et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minute.
3-2 Blancs de dinde	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de dinde et placez-les dans un plat profond en verre adapté au micro-ondes. Recouvrez avec un film plastique résistant aux micro-ondes et percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minute.
3-3 Blancs de poulet grillés	300 à 350 g 400 à 450 g	Rincez les blancs de poulet, faites-les mariner puis placez-les sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minute.
3-4 Filets de poisson grillés	200 à 300 g 400 à 500 g	Placez les filets de poisson uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3-5 Steaks de saumon grillé	200 à 250 g 300 à 350 g	Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minute.
3-6 Poisson grillé	200 à 300 g 400 à 500 g	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 3 minute.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 17 2015-01-31 3:56:34

UTILISATION DU MODE PÂTE LEVÉE/YAOURT

Les 5 fonctions **Pâte levée/Yaourt** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez choisir la catégorie yahourt/pâte levée en tournant le **bouton de réglage**, après avoir appuyé sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Yaourt/Pâte levée)**.

Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

Dough Proof/Yogurt	**1.** Appuyez sur le bouton **Dough Proof/Yogurt (Pâte levée/ yaourt)**.
	2. Sélectionnez Pâte levée ou Yaourt en tournant le **bouton de réglage.** 1) Pâte levée 2) Yaourt
Select	**3.** Sélectionnez le type d'aliments que vous faites cuire en appuyant sur le **bouton de sélection**. Il vous faut choisir le numéro que vous souhaitez utiliser pour la cuisson en tournant le **bouton de réglage**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés.
 /+30s START	**4.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**.

Le plateau tournant ne fonctionne pas pendant la cuisson de yaourt.

Le tableau suivant indique comment utiliser les programmes automatiques pour le levage de la pâte ou la préparation des yaourts maison.

1. Fermentation de la pâte

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Pâte à pizza	300 à 500 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
1-2 Pâte pour gâteau	500 à 800 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
1-3 Pâte à pain	600 à 900 g	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.

2. Yaourt maison

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Petites tasses	500 g	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 tasses en céramique ou dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.
2-2 Grand bol	500 g	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 18 2015-01-31 3:56:34

UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION

Le mode **Décongélation** permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

Power Defrost	**1.** Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)**.
Select	**2.** Sélectionnez le type d'aliments que vous faites cuire en tournant le **bouton de réglage**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés. Ensuite, appuyez sur le **bouton de sélection** pour sélectionner le type d'aliments à faire cuire.
	3. Sélectionnez la taille de la portion à faire cuire en tournant le **bouton de réglage**.
/+30s START	**4.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**. **Résultat :** • La phase de décongélation commence. • Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.
/+30s START	**5.** Appuyez de nouveau sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** pour poursuivre la décongélation. **Résultat :** Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de **Décongélation**, les quantités et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.
Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain, le gâteau ou le fruit sur du papier absorbant.

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1 Viande	200 à 1500 g	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
2 Volaille	200 à 1500 g	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 90 minutes.
3 Poisson	200 à 1500 g	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 80 minutes.
4 Pain/gâteaux	125 à 1000 g	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer pendant 10 à 60 minutes.
5 Fruits	100 à 600 g	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 19 2015-01-31 3:56:35

UTILISATION DES FONCTIONS RÉCHAUFFAGE/ CUISSON AUTOMATIQUES

Les 10 fonctions **Réchauffage/Cuisson automatiques** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez ajuster la taille de la portion à faire cuire en tournant le **bouton de réglage**.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

Auto Reheat/Cook	**1.** Appuyez sur le bouton **Auto Reheat/Cook (Réchauffage/ Cuisson automatiques)**.
	2. Tournez le **bouton de réglage** pour sélectionner une catégorie de cuisson. (Réchauffage automatique ou Cuisson automatique)
Select	**3.** Sélectionnez la catégorie de cuisson en appuyant sur le **bouton de sélection.**
Select	**4.** Sélectionnez le type d'aliments que vous faites cuire en tournant le **bouton de réglage**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers réglages pré-programmés. Ensuite, appuyez sur le **bouton de sélection** pour sélectionner le type d'aliments à faire cuire.
	5. Sélectionnez la taille de la portion à faire cuire en tournant le **bouton de réglage**.
/+30s START	**6.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**. **Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les quantités et instructions appropriées pour un réchauffage et une cuisson automatiques.

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

1. Auto Reheat (Réchauffage automatique)

Code/Aliment	Quantité	Consignes
1-1 Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
1-2 Ravioles (réfrigérées)	200 à 250 g 300 à 350 g	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce. Laissez reposer 3 minutes.
1-3 Pizza surgelée	300 à 350 g 400 à 450 g	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
1-4 Mini-pizzas surgelées	100 à 150 g 250 à 300 g	Placez les pizzas surgelées sur la grille inférieure.
1-5 Lasagnes surgelées	400 à 450 g 600 à 650 g	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 3 à 4 minutes.
1-6 Petits pains surgelés	100 à 150 g (2 morceaux). 200 à 250 g (4 morceaux). 300 à 350 g (6 morceaux).	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes. Laissez reposer 3 à 5 minutes.

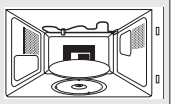
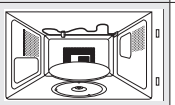
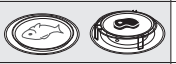
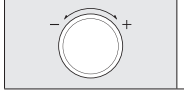
CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 20 2015-01-31 3:56:35

2. Cuisson automatique

Code/Aliment	Quantité	Consignes
2-1 Brocolis en morceaux	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 cuillères à soupe) pour une portion de 400 à 450 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2-2 Morceaux de poulet	300 à 400 g (1 morceau) 500 à 600 g (2 morceaux) 700 à 800 g (3 morceaux)	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 minutes.
2-3 Poulet rôti	1100 à 1150 g 1200 à 1250 g	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Laissez reposer 5 minutes.
2-4 Muffins	250 à 300 g	Versez la pâte dans 6 à 8 récipients en papier ou en silicone pour les muffins (45 g chacun) et placez-les sur la grille inférieure. Démarrez le programme (le four est préchauffé). Lorsque le signal sonore retentit, insérez la grille avec la nourriture.

UTILISATION DU PLAT CROUSTILLEUR (MODÈLES CE107MT-**, CE109MTST1 UNIQUEMENT)

Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.

	**1.** Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + gril]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.
	**2.** Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
	3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.
	**4.** Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.
	**5.** Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. (Reportez-vous au tableau ci-contre.).

- Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.
- Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.
- Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat.
- Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.
- Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.
- N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.
- Important : le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 21 2015-01-31 3:56:36

CUISSON PAR CONVECTION

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

Convection	**1.** Appuyez sur le bouton **Convection** . **Résultat :** les indications suivantes s'affichent : (mode Convection) 180 °C (température)
	2. Réglez la température en tournant le **bouton de réglage**. (Température : 40~200 °C, par intervalle de 10 °C) • Si la température n'est pas réglée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
Select	**3.** Appuyez sur le **bouton de sélection**.
	4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (Si vous souhaitez préchauffer le four, sélectionnez " : 0")
/+30s START	**5.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**. **Résultat :** la cuisson démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

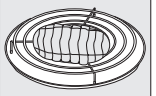
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

	1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.
Grill	**2.** Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)**. **Résultat :** les indications suivantes s'affichent : (mode gril) • La température du gril n'est pas réglable.
	3. Sélectionnez le temps de cuisson au gril en tournant le **bouton de réglage**. • Le temps de cuisson au gril maximal dans ce mode est de 60 minutes.
/+30s START	**4.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**. **Résultat :** la cuisson au gril démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

CHOIX DES ACCESSOIRES

	La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal. Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en pages 25.

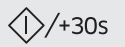
CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 22 2015-01-31 3:56:37

COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

- Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
  Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

	1. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**. **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Grill)
	2. Faites apparaître l'indication Cb-1 en tournant le **bouton de réglage**, puis appuyez sur le **bouton de sélection**. **Résultat :** les indications suivantes s'affichent : (mode combiné micro-ondes et gril) 600 W (puissance de sortie)
	3. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le **bouton de réglage** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300 W). Ensuite, appuyez sur le **bouton de sélection** pour définir le niveau de puissance. • La température du gril n'est pas réglable. • Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson.
	4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. • Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
	**5.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**. **Résultat :** • La cuisson combinée démarre. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.

De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

- Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
  Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

	1. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)**. **Résultat :** les indications suivantes s'affichent : Cb - 1 (Micro-ondes + Grill)
	2. Faites apparaître l'indication Cb-2 (Micro-ondes + Convection) en tournant le **bouton de réglage**, puis appuyez sur le **bouton de sélection**.
	3. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le **bouton de réglage** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180, 100 W). Ensuite, appuyez sur le **bouton de sélection** pour définir le niveau de puissance. • Si la puissance n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. (Par défaut : 180 °C)

(Suite)

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 23 2015-01-31 3:56:37

Select	**4.** Sélectionnez la température appropriée en tournant le **bouton de réglage** (température : 200~40 °C). Ensuite, appuyez sur le **bouton de sélection** pour définir le niveau de puissance. • Si la température n'est pas sélectionnée dans les 5 secondes, l'affichage passe automatiquement à l'étape de réglage du temps de cuisson. **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent : (mode combiné Micro-ondes et Convection) 600 W (puissance de sortie) 180 °C (température)
	5. Réglez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. • Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.
/+30s START	**6.** Appuyez sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)**. **Résultat :** • La cuisson combinée démarre. • Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson. • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « End (Fin) » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

/+30s START STOP ECO	**1.** Appuyez simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+30 s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. **Résultat :** Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.
/+30s START STOP ECO	**2.** Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **START/+30s (DÉPART/+30 s)** et **STOP/ECO (ARRÊT/ÉCO)**. **Résultat :** Le four fonctionne normalement.

UTILISATION DES FONCTIONS SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

Select STOP ECO	**1.** Appuyez simultanément sur le **bouton de sélection** et le bouton **Arrêt/Éco** (pendant trois secondes). **Résultat :** • Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée). • L'écran affiche un « L ».
Select STOP ECO	**2.** Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur le **bouton de sélection** et le bouton **Arrêt/Éco** (pendant trois secondes). **Résultat :** Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation. Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

Deodorisation	**1.** Appuyez sur le bouton **Désodorisation**. Celle-ci commencera automatiquement une fois le nettoyage terminé.

- La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes.
- Vous pouvez également ajuster la durée de désodorisation en appuyant sur le bouton **Départ/+30 s**.
- La durée maximale de désodorisation est de 15 minutes.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 24 2015-01-31 3:56:38

guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).
Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé ✓✗ : à utiliser avec précaution ✗ : risqué

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 25 2015-01-31 3:56:38

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Épinards	150 g	600 W	5-6
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300 g	600 W	8-9
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300 g	600 W	7-8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½
	Consignes Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½
	Consignes Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 26 2015-01-31 3:56:38

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four.
Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indication - voir tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Brocolis	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	250 g	900 W	6-6½
	Consignes Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Carottes	250 g	900 W	4½-5
	Consignes Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Consignes Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Consignes Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Aubergines	250 g	900 W	3½-4
	Consignes Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Poireaux	250 g	900 W	4-4½
	Consignes Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Champignons	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Consignes Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Oignons	250 g	900 W	5-5½
	Consignes Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à café) d'eau. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Poivrons	250 g	900 W	4½-5
	Consignes Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Consignes Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Chou-rave	250 g	900 W	5½-6
	Consignes Coupez le chou-rave en petits dés. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 27 2015-01-31 3:56:38

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Consignes Ajoutez deux volumes d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17
	Consignes Ajoutez 500 ml d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18
	Consignes Ajoutez 400 ml d'eau froide. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		
Pâtes	250 g	900 W	10-11
	Consignes Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Servez après avoir laissé reposer 5 minutes.		

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements.
Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats.
Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 28 2015-01-31 3:56:39

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BÉBÉ :

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Consignes Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.		
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Consignes Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez à nouveau avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½
	Consignes Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps à autre pendant le réchauffage et à nouveau avant de laisser reposer et servir. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½
	Consignes Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5
	Consignes Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Plat préparé (réfrigéré)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Consignes Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Servez après avoir laissé reposer 3 minutes.		
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7
	Consignes Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Servez après avoir laissé reposer 1 à 2 minutes.		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 29 2015-01-31 3:56:39

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.
	Consignes Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min 10 s.
	Consignes Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. Servez après avoir laissé reposer 2 à 3 minutes.		

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Viande			
Viande hachée	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Escalopes de porc	250 g	180 W	7-8
	Consignes Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 15 à 30 minutes.		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 30 2015-01-31 3:56:39

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Volaille			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	180 W	14-15
Poulet entier	1200 g	180 W	32-34
	Consignes Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 15 à 60 minutes.		
Poisson			
Filets de poisson	200 g	180 W	6-7
Poisson entier	400 g	180 W	11-13
	Consignes Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 10 à 25 minutes.		
Fruits			
Baies	300 g	180 W	6-7
	Consignes Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Servez après avoir laissé reposer 5 à 10 minutes.		
Pain			
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 portions 4 portions	180 W	1-1½ 2½-3
Tartine/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Consignes Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Servez après avoir laissé reposer 5 à 20 minutes.		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 31 2015-01-31 3:56:39

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Tartines grillées	4 portions (25 g/tartine)	gril seul	3-4	2-3
	Consignes Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	400 g (2 morceaux).	300 W + Gril	5-6	-
	Consignes Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	4-5	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 morceaux (500 g)	300 W + Gril	5-6	-
	Consignes Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7-8	-
	Consignes Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Gratin de pommes de terre/légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9-11	-
	Consignes Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
	Consignes Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	300 W + Gril	8-10	6-8
	Consignes Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Poulet rôti	1200 g	450 W + Gril	18-19	17
	Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez le poulet sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.			
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½
	Consignes Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 32 2015-01-31 3:56:39

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler. Ce mode est pris en charge par l'élément chauffant supérieur.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 g	1 étape 300 W + 200 °C 2 étapes Gril	11-12	2-3
	Consignes Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.			
PÂTES Lasagnes surgelées	400 g	1 étape 450 W + 200 °C 2 étapes Convection 200 °C	15-16	5-6
	Consignes Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.			
VIANDE Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Consignes Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.			

(Suite)

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 33 2015-01-31 3:56:39

Aliments frais	Quantité	Puissance	1 étape (min.)	2 étape (min.)
Poulet rôti	1000 à 1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Consignes Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minute.			
PAIN				
Petits pains frais	6 morceaux (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Consignes Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Consignes Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.			
GÂTEAU				
Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38-43	-
	Consignes Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.			
Gâteaux de petite taille (pâte fraîche)	10 x 28 g	160 °C uniquement	26-28	-
	Consignes Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et posez-les sur la plaque à pâtisserie sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.			
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	15-20	-
	Consignes Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.			
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Consignes Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.			

CONSEILS ET ASTUCES

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 34 2015-01-31 3:56:39

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton START/+30s (DÉPART/+30 s).

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **START/+30s (DÉPART/+30 s)** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte des interférences, l'affichage peut être réinitialisé.
  Pour résoudre ce problème, débranchez la prise du four et rebranchez-la. Réglez à nouveau l'horloge.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'enceinte.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

CODE D'ERREUR

Le message « SE » s'affiche.

- Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Le message « E-12 » s'affiche.

- Le message « E-12 » signifie que le capteur de gaz est court. Cette erreur peut se produire en raison de l'humidité élevée dans la cavité lorsque vous utilisez le four à micro-ondes une fois encore, juste après que le fonctionnement précédent du four à micro-ondes est terminé pour certains aliments. Dans ce cas, étant donné qu'il y a une possibilité que le capteur de gaz ne soit pas en panne, éteignez le four à micro-ondes et tentez un nouveau réglage. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Le message « E-24 » s'affiche.

- Le message « E - 24 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E - 24 » s'affiche, appuyez sur la touche Stop/Eco (Arrêt/Éco) pour lancer le mode Initialisation. Une fois le four refroidi, tentez de le faire fonctionner. Si le message « E-24 » apparaît à nouveau, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Si un code non répertorié ci-dessus s'affiche, ou si les solutions suggérées ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 35 2015-01-31 3:56:39

caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	CE107M-**, CE107MT-** CE107MST-*, CE109MTST1
Alimentation	230 V - 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2900 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1500 W
Convection (élément chauffant)	2100 W maxi.
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	517 x 470 x 310 mm
Intérieures	358 x 327 x 235,5 mm
Capacité	28 litres
Poids	
Net	17,5 kg env.

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04260B-01

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_FR.indd 36 2015-01-31 3:56:40

CE107M-**
CE107MT-**
CE107MST-*
CE109MTST1

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product.

Houd er rekening mee dat servicebezoeken voor uitleg over het product, herstel van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de Samsung-garantie vallen.

SAMSUNG

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 1 2014-06-10 11:37:51

inhoud

Veiligheidsinformatie 2
Korte aanwijzingen voor direct gebruik 11
Eigenschappen van de oven 12
Oven 12
Bedieningspaneel 12
Onderdelen 13
Gebruik van de oven 13
De werking van een magnetronoven 13
Controleren of de oven goed werkt 14
De klok instellen 14
Bereiden/Opwarmen 14
Vermogensniveaus en bereidingstijden 15
De bereidingstijd bijstellen 15
De bereiding beëindigen 15
De energiebesparingsstand instellen 16
De functies voor gezonde bereiding gebruiken 16
De functie deeg laten rijzen/yoghurt maken gebruiken 18
De functie voor snel ontdooien gebruiken 19
De functie automatisch opwarmen/bereiden gebruiken 20
Het bruineerbord gebruiken (alleen CE107MT-**, CE109MTST1-modellen) 21
Hete lucht 22
Grillen 22
Onderdelen selecteren 22
Combinatie magnetron + grill 23
Combinatiestand magnetron + hete lucht 23
Het geluidssignaal uitschakelen 24
Het kinderslot gebruiken 24
De geurverdrijvingsfunctie gebruiken 24
Richtlijnen voor kookmaterialen 25
Kooktips 26
Problemen oplossen en foutcodes 35
Problemen oplossen 35
Foutcode 35
Technische specificaties 36

veiligheidsinformatie

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte onderdelen en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

⚠ WAARSCHUWING — Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de overlijden**.

⚠ LET OP — Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade aan eigendommen**.

- Waarschuwing; brandgevaar
- Waarschuwing; heet oppervlak
- Waarschuwing; elektriciteit
- Waarschuwing; explosief materiaal
- NIET proberen.
- NIET aanraken.
- NIET demonteren.
- Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
- Neem contact op met het servicecentrum.
- Opmerking
- Belangrijk

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 2 2014-06-10 11:37:51

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

⚠ WAARSCHUWING (alleen voor de magnetronfunctie)	
	WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.
	WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.
	Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
	WAARSCHUWING: laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.
	WAARSCHUWING: dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij acht jaar of ouder zijn en er toezicht op ze wordt gehouden.
	Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
	Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 3 2014-06-10 11:37:51

★	De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.
⇄	Als er rook uit de magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
★	**WAARSCHUWING:** omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.
★	**WAARSCHUWING:** de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
⃠	Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
★	U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
☛	Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
⃠	Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.
★	Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
★	Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
✆	Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
⃠	**WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen;
⃠	Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 4 2014-06-10 11:37:51

★	Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.
★	Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water.
★	Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
★	De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.
⃠	De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

⚠ WAARSCHUWING (alleen voor de ovenfunctie) - optioneel

☛	**WAARSCHUWING:** wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
★	Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
⃠	**WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
⃠	Gebruik geen stoomreiniger.
⃠	**WAARSCHUWING:** controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
★	**WAARSCHUWING:** het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
⃠	Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.
⃠	De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
☛	Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 5 2014-06-10 11:37:52

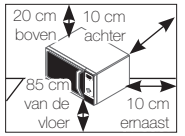
★	dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.
⊘	Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
⊘	Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat wordt geleverd aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.



1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.
2. Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven.
3. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien. (Alleen type model met draaiplateau)
4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 6 2014-06-10 11:37:52

- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact.
- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voor u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- Deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring (alleen type model met draaiplateau)

- Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

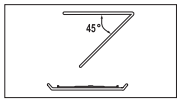
1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.
2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Afspoelen en drogen.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

- **NOOIT** water in de ventilatieopeningen laten lopen. Gebruik **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:
  - zich geen resten ophopen
  - de deur goed sluit

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 7 2014-06-10 11:37:52

✎ **Reinig** de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.
(Uitsluitend model met zwenkverwarming)



DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetrononderhoudsmonteur.

☛ **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen.
Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

✎ Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.
Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

✎ Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.

✎ Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

⚠ WAARSCHUWING					
	Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
	Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
	Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
	Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een oneffen ondergrond.	✓	✓	✓	✓

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 8 2014-06-10 11:37:52

	Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
	Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.	✓	✓	✓	✓
	Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
	In het geval van een gaslek (zoals propaangas en lpg) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
	Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
	Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
	Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat terechtkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
	Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
	Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
	Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
	Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
	Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
	Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
	Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓

	Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.	✓	✓		
	Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
	Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
	Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
	Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.	✓	✓	✓	✓
	WAARSCHUWING: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor EERSTE HULP opvolgen: • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.	✓	✓	✓	✓
	Leg de bakplaat of het rooster niet kort na gebruik in het water. Hierdoor zou de bakplaat of het rooster kunnen breken of worden beschadigd.				✓
	Gebruik de magnetronoven niet voor frituren, want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.	✓			✓

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 9 2014-06-10 11:37:54

⚠ LET OP					
★	Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens. Gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
⃠	Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
★	Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
⃠	Dompel de voedingskabel en stekker niet onder in water en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
⃠	Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs wanneer de magnetron niet langer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm afgesloten flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten enzovoort.			✓	✓
⃠	Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
⃠	Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
★	Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
★	Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
⃠	Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch 30 minuten uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
★	Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	
★	Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓	

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN (ALLEEN BIJ MAGNETRONFUNCTIE)

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
(1) deur (gebogen)
(2) scharnieren (los of gebroken)
(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 10 2014-06-10 11:37:55

Samsung brengt reparatiekosten in rekening voor het vervangen van een onderdeel of het repareren van een cosmetisch defect als de beschadiging van het apparaat en/of beschadiging of verlies van het onderdeel is veroorzaakt door de klant. Onderdelen die hieronder vallen zijn onder andere:

(a) Een gedeukte bekraste of defecte deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.

(b) Een kapotte of ontbrekende lade, geleiderol, koppeling of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De magnetronoven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

korte aanwijzingen voor direct gebruik

Ik wil een gerecht bereiden.

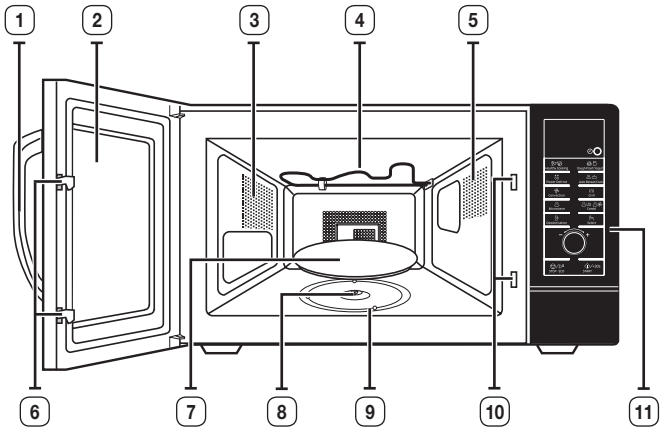
◇/+30s START	**1.** Zet het gerecht in de oven. Druk op de toets **START/+30s**. **Resultaat:** Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” (Einde) in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Als u 30 seconden wilt toevoegen.

◇/+30s START	Druk een of meerdere keren op de toets **START/+30s** om telkens 30 seconden toe te voegen.
	Door aan de **draaiknop** te draaien, kunt u de gewenste tijd instellen.

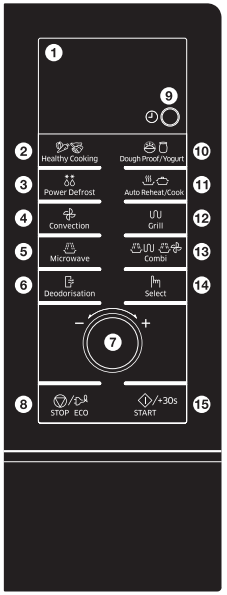
CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 11 2014-06-10 11:37:56

OVEN



1. DEURGREEP
2. DEUR
3. VENTILATIEOPENINGEN
4. GRILLELEMENT
5. VERLICHTING
6. VERGRENDELINGSPALLEN
7. DRAAIPLATEAU
8. KOPPELING
9. LOOPRING
10. VERGRENDELINGSOPENINGEN
11. BEDIENINGSPANEEL

BEDIENINGSPANEEL

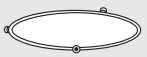
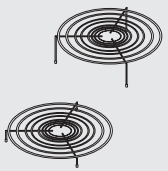


1. DISPLAY
2. GEZOND BEREIDEN
3. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
4. TOETS HETE LUCHT
5. TOETS MAGNETRON
6. GEURVERDRIJVING
7. DRAAIKNOP
8. STOP/ECOTOETS
9. KLOK INSTELLEN
10. DEEG LATEN RIJZEN/YOGHURT MAKEN
11. AUTOMATISCH OPWARMEN/ BEREIDEN
12. GRILL
13. COMBINATIE
14. SELECTIETOETS
15. START/+30s

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 12 2014-06-10 11:37:56

ONDERDELEN

Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal onderdelen ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.

	**1. Loopring**, moet in het midden van de oven worden geplaatst. **Doel:** De loopring ondersteunt het draaiplateau.
	2. Draaiplateau. Deze zet u op de loopring, in het midden bevestigd op de koppeling. **Doel:** Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen voor reiniging.
	**3. Hoog rooster en laag rooster**. Deze plaatst u op het draaiplateau. **Doel:** U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster. **De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand.**
	4. Bruineerbord, zie pagina 21. (alleen CE107MT-**, CE109MTST1-modellen) **Doel:** Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid een bruin korstje te geven. Het maakt gebak en pizzadeeg knapperig.

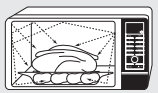
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.

	**1.** De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatst en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.
	2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
	3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht: • Hoeveelheid en dichtheid • Watergehalte • Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de nagaartijden aanhouden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt.
- Het gerecht overal even warm wordt.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 13 2014-06-10 11:37:56

CONTROLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte “Problemen oplossen” op pagina 35.

De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op het maximum (100 % - 900 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken.
Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.

/+30s START	Druk op de toets **START/+30s** en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets **START/+30s** te drukken. **Resultaat:** De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.

DE KLOK INSTELLEN

Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch “88:88” en vervolgens “12:00” in de display weergegeven.
Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie.
De klok moet worden ingesteld:

- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.

	1. Druk op de toets **Klok**.
	2. Draai aan de **draaiknop** om de displaytijd in te stellen. (12 uur of 24 uur)
Select	**3.** Druk op de toets **Select (Selecteren)** om het instellen te voorkomen.
	4. Stel de uren in met behulp van de **draaiknop**.
Select	**5.** Druk op de toets **Select (Selecteren).**
	6. Stel de minuten in met behulp van de **draaiknop**.
Select	**7.** Druk nadat u de juiste tijd hebt ingesteld, nogmaals op de toets **Select (Selecteren)** om de klok te starten. **Resultaat:** De tijd wordt weergegeven zolang de magnetron niet in gebruik is.

BEREIDEN/OPWARMEN

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

Controleer ALTIJD de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau.
Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

Microwave	**1.** Druk op de toets **Microwave (Magnetron)**. **Resultaat:** De volgende indicaties worden weergegeven: (Magnetronstand)
Select	**2.** Draai aan de **draaiknop** tot het gewenste vermogen verschijnt. Druk vervolgens op de toets **Select (Selecteren)** om het vermogensniveau in te stellen. • Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
	3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. **Resultaat:** De bereidingstijd wordt weergegeven.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 14 2014-06-10 11:37:57

/+30s START	**4.** Druk op de toets **START/+30s**. **Resultaat:** De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid: • De oven geeft 4 maal een geluidssignaal en “End” (Einde) knippert in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

VERMOGENSNIVEAUS EN BEREIDINGSTIJDEN

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht.
U kunt kiezen uit zes vermogensniveaus.

Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HOOG	100 %	900 W
MIDDELHOOG	67 %	600 W
GEMIDDELD	50 %	450 W
MIDDELLAAG	33 %	300 W
ONTDOOIEN	20 %	180 W
LAAG	11 %	100 W

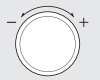
De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

Kiest u een	Dan moet de bereidingstijd worden
Hoger vermogen	Verkort
Lager vermogen	Verlengd

DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door op de toets **START/+30s** te drukken.

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen

/+30s START	U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door de toets **START/+30s** in te drukken. • Voorbeeld: Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **START/+30s** zes keer in.
	Draai aan de **draaiknop** om de bereidingstijd in te stellen. • Draai naar rechts om de bereidingstijd te verlengen en naar links om deze te verkorten.

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- Naar het gerecht te kijken
- Het gerecht om te keren of door te roeren
- Het gerecht te laten nagaren

Bereidingsproces stoppen	Stappen
Tijdelijk	Tijdelijk: Open de deur of druk eenmaal op de toets **STOP/ECO**. **Resultaat:** De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op **START/+30s** te drukken.
Volledig	Volledig: Druk eenmaal op de toets **STOP/ECO**. **Resultaat:** De bereiding wordt gestopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets **STOP/ECO**.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 15 2014-06-10 11:37:57

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.

STOP ECO	• Druk op de toets **STOP/ECO**. **Resultaat:** Display uit. • Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op de toets **STOP/ECO**. De huidige tijd wordt dan weergegeven. De oven is nu weer gereed voor gebruik.

Automatische functie voor energiebesparing
Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven. De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

DE FUNCTIES VOOR GEZONDE BEREIDING GEBRUIKEN

De 15 **Gezond bereiden**-programma's kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.
U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

Healthy Cooking	**1.** Druk op de knop **Healthy Cooking (Gezond bereiden)**.
Select	**2.** Selecteer de categorie van het gerecht door aan de **draaiknop** te draaien en druk op de toets **Select (Selecteren)**. 1) Granen/Pasta 2) Groenten 3) Gevogelte/Vis
Select	**3.** Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door aan de **draaiknop** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk op de toets **Select (Selecteren)** om het type gerecht te selecteren.
	4. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.
START	**5.** Druk op de toets **START/+30s**. **Resultaat:** Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” (Einde) in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

De volgende tabel bevat hoeveelheden en instructies voor 15 **Gezond bereiden**-programma's. De tabel is ingedeeld in Granen/Pasta(1), Groenten(2) en Gevogelte/Vis(3).

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

1. Granen/Pasta

Code/Gerecht	Portie	Instructies
1-1 Bruine rijst	150-200 gr. 200-250 gr.	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 5-10 minuten laten staan.
1-2 Quinoa	150-200 gr. 200-250 gr.	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Afdekken. Roeren voor het nagaren en zout en tuinkruiden toevoegen. 1-3 minuten laten staan.
1-3 Macaroni	100-150 gr. 200-250 gr.	Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 4 maal de hoeveelheid kokend water en een snufje zout toe. Goed doorroeren. Niet afdekken. Voor de nagaartijd doorroeren en na afloop goed afgieten. 1-3 minuten laten staan.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 16 2014-06-10 11:37:57

2. Groenten

Code/Gerecht	Portie	Instructies
2-1 Sperziebonen	200-250 gr. 300-350 gr.	Sperziebonen wassen en afhalen. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor 200-250 gr. groente en voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 300-450 gr. groente. De schaal midden op het draaiplateau zetten. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2-2 Spinazie	100-150 gr. 200-250 gr.	Spoel de spinazie af en maak ze schoon. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Geen water toevoegen. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2-3 Geschilde aardappelen	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	Schil en was de aardappelen, snijd deze doormidden en doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 15-30 ml water toe (1-2 eetlepels). Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. 3-5 minuten laten staan.
2-4 Gegratineerde aardappelen	400-450 gr. 800-850 gr.	De gegratineerde aardappelen in een ovenvaste glazen schotel leggen. De bakvorm op het lage rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.
2-5 Gegrilde aubergines	100-150 gr. 200-250 gr.	Aubergines afspoelen en in reepjes snijden. Bestrijken met olie en kruiden. Verdeel de reepjes gelijkmatig over het hoge rooster. Omdraaien na de pieptoon. Druk op start om verder te gaan (de oven gaat door als u ze niet omdraait). 1-2 minuten laten staan.
2-6 Gegrilde tomaat	400-450 gr. 600-650 gr.	Spoel de tomaten af en maak ze schoon. Snijd ze doormidden en doe ze in een ovenvaste schaal. Strooi er geraspte kaas over. Schaal op het hoge rooster zetten. 1-2 minuten laten staan.

3. Gevogelte/Vis

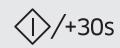
Code/Gerecht	Portie	Instructies
3-1 Kipfilet	300-350 gr. 400-450 gr.	Spoel de kipfilet af en leg deze op een keramisch bord. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
3-2 Kalkoenfilet	300-350 gr. 400-450 gr.	Spoel de kalkoenfilet af en leg deze in een diepe ovenvaste glazen schaal. Afdekken met plastic magnetronfolie en folie doorprikken. Zet de schaal op het draaiplateau. 2 minuten laten staan.
3-3 Gegrilde kipfilet	300-350 gr. 400-450 gr.	Spoel de kipfilet af, marineer deze en leg ze op het hoge rek. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 2 minuten laten staan.
3-4 Gegrilde visfilet	200-300 gr. 400-500 gr.	Verdeel de visfilet gelijkmatig over het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 1-2 minuten laten staan.
3-5 Gegrilde zalmmoten	200-250 gr. 300-350 gr.	Verdeel de moten gelijkmatig over het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 2 minuten laten staan.
3-6 Geroosterde vis	200-300 gr. 400-500 gr.	Smeer de buitenkant van de vis (forel of brasem) in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 3 minuten laten staan.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 17 2014-06-10 11:37:57

DE FUNCTIE DEEG LATEN RIJZEN/YOGHURT MAKEN GEBRUIKEN

De 5 programma's voor **Deeg laten rijzen/Yoghurt maken** kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.
U kunt de categorie voor Deeg laten rijzen/Yoghurt maken instellen door aan de **draaiknop** te draaien na het indrukken van de toets **Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/Yoghurt maken)**.

Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

Dough Proof/Yogurt	**1.** Druk op de toets **Dough Proof/Yogurt (Deeg laten rijzen/Yoghurt maken)**.
	2. Selecteer Deeg laten rijzen of Yoghurt en draai aan de **draaiknop**. 1) Deeg laten rijzen 2) Yoghurt
Select	**3.** Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Select (Selecteren)** te drukken. Kies het nummer dat u wilt bereiden door aan de **draaiknop** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de diverse voorgeprogrammeerde instellingen.
 START	**4.** Druk op de toets **START/+30s**.

Tijdens de bereiding van yoghurt draait het draaiplateau niet.

In de volgende tabel wordt aangegeven hoe u de automatische programma's voor het laten rijzen van gistdeeg of het bereiden van yoghurt gebruikt.

1. Deeg laten rijzen

Code/Gerecht	Portie	Instructies
1-1 Pizzadeeg	300-500 gr.	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met aluminiumfolie.
1-2 Cakebeslag	500-800 gr.	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met aluminiumfolie.
1-3 Brooddeeg	600-900 gr.	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met aluminiumfolie.

2. Zelfgemaakte yoghurt

Code/Gerecht	Portie	Instructies
2-1 Kleine bakjes	500 gr.	Verdeel 150 gr. natuurlijke yoghurt gelijkmatig over 5 keramische bakjes of kleine glazen potjes (elk 30 gr.). Voeg 100 ml melk toe aan elk bakje. Gebruik houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Bedek elk bakje met vershoudfolie en zet ze in een cirkel op het draaiplateau. Na afloop 6 uur in de koelkast laten staan. We raden aan de eerste keer gedroogde yoghurtbacteriën te gebruiken.
2-2 Grote schaal	500 gr.	Meng 150 gr. natuurlijke yoghurt met 500 ml houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Gelijkmatig in een grote glazen schaal gieten. Afdekken met vershoudfolie en op het draaiplateau zetten. Na afloop 6 uur in de koelkast laten staan. We raden aan de eerste keer gedroogde yoghurtbacteriën te gebruiken.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 18 2014-06-10 11:37:58

DE FUNCTIE VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBRUIKEN

Met de functie **Snel ontdooien** kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld.
U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.

Power Defrost	**1.** Druk op de toets voor **Power Defrost (Automatisch ontdooien)**.
Select	**2.** Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door aan de **draaknop** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk op de toets **Select (Selecteren)** om het type gerecht te selecteren.
	3. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.
/+30s START	**4.** Druk op de toets **START/+30s**. **Resultaat:** • Het ontdooien begint. • De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.
/+30s START	**5.** Druk nogmaals op de toets **START/+30s** om het ontdooien te voltooien. **Resultaat:** Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” (Einde) in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor **Snel ontdooien**, inclusief de bijbehorende hoeveelheden en instructies.
Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint.
Plaats vlees, gevogelte en vis op een glazen of keramische schaal, leg brood, gebak en fruit op keukenpapier.

Code/Gerecht	Portie	Instructies
1 Vlees	200-1500 gr.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. 20-90 minuten laten staan.
2 Gevogelte	200-1500 gr.	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. 20-90 minuten laten staan.
3 Vis	200-1500 gr.	Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. 20-80 minuten laten staan.
4 Brood/Gebak	125-1000 gr.	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. 10-60 minuten laten staan.
5 Fruit	100-600 gr.	Verdeel fruit gelijkmatig over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit. 5-20 minuten laten staan.

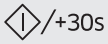
CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 19 2014-06-10 11:37:58

DE FUNCTIE AUTOMATISCH OPWARMEN/BEREIDEN GEBRUIKEN

De 10 programma's voor **Automatisch opwarmen/bereiden** kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd.
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.
U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

	1. Druk op de toets **Auto Reheat/Cook (Automatisch opwarmen/bereiden)**.
	2. Draai aan de **draaiknop** om de categorie Bereiden te selecteren. (Automatisch opwarmen of Automatisch bereiden)
	3. Selecteer de categorie Bereiden door op de toets **Select (Selecteren)** te drukken.
	4. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door aan de **draaknop** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk op de toets **Select (Selecteren)** om het type gerecht te selecteren.
	5. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.
	**6.** Druk op de toets **START/+30s**. **Resultaat:** Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma. • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” (Einde) in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

In de volgende tabel vindt u de hoeveelheden en de corresponderende aanwijzingen voor automatisch opwarmen en bereiden.

Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

1. Automatisch opwarmen

Code/Gerecht	Portie	Instructies
1-1 **Kant-en-klaarmaaltijden** (gekoeld)	300-350 gr. 400-450 gr.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). 2-3 minuten laten staan.
1-2 **Miniravioli** (gekoeld)	200-250 gr. 300-350 gr.	Plaats de kant-en-klare miniravioli rechtstreeks vanuit de koelkast in een magnetronbestendige schaal in het midden van het draaiplateau. Prik gaatjes in de folie van het kant-en-klare gerecht of dek de schaal af met magnetronfolie. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Dit programma is geschikt voor ravioli en pasta in saus. 3 minuten laten staan.
1-3 **Ingevroren pizza**	300-350 gr. 400-450 gr.	De diepgevroren pizza op het lage rooster zetten.
1-4 **Diepgevroren pizzasnacks**	100-150 gr. 250-300 gr.	De diepgevroren pizzasnacks op het lage rooster zetten.
1-5 **Diepvrieslasagne**	400-450 gr. 600-650 gr.	Leg de diepvrieslasagne in een ovenvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten. 3-4 minuten laten staan.
1-6 **Ingevroren broodjes**	100-150 gr. (2 stuks) 200-250 gr. (4 stuks) 300-350 gr. (6 stuks)	Het is raadzaam de oven met behulp van de heteluchtfunctie 5 minuten voor te verwarmen op 180 °C. Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes (-18 °C) in een cirkel op het lage rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine stokbroodjes. 3-5 minuten laten staan.

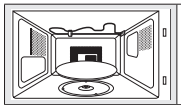
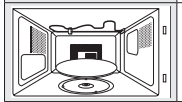
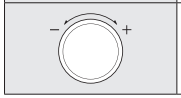
CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 20 2014-06-10 11:37:58

2. Automatisch bereiden

Code/Gerecht	Portie	Instructies
2-1 Broccoliroosjes	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het bereiden van 200-250 gr., 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 gr. en 60-75 ml (4 eetlepels) voor 400-450 gr.. Na de bereiding doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren. 1-2 minuten laten staan.
2-2 Kipdelen	300-400 gr. (1 stuk) 500-600 gr. (2 stuks) 700-800 gr. (3 stuks)	Smeer de kipdelen in met olie en kruid ze met peper, zout en paprikapoeder. Leg de stukken in een cirkel op het hoge rooster met het vel naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. 2 minuten laten staan.
2-3 Geroosterde kip	1100-1150 gr. 1200-1250 gr.	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Omkeren wanneer de oven een geluidssignaal afgeeft. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten. 5 minuten laten staan.
2-4 Muffins	250-300 gr.	Doe het beslag in 6-8 papieren of siliconen bakvormen voor muffins (elk 45 gr.) en zet deze op het lage rooster. Start het programma (oven wordt voorverwarmd). Plaats het rooster met het voedsel na de pieptoon in de oven.

HET BRUINEERBORD GEBRUIKEN (ALLEEN CE107MT-**, CE109MTST1-MODELLEN)

Met het bruineerbord kunt u niet alleen de bovenkant van gerechten krokant bruinbakken met de grill, maar ook de onderkant, omdat het bruineerbord erg heet wordt. In de tabel op de volgende pagina wordt vermeld welke gerechten u kunt bereiden met het bruineerbord. U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.

	**1.** Leg het bruineerbord op het draaiplateau en verwarm het voor in de hoogste magnetron/grill-combistand [600 W + Grill] met behulp van de tijden en instructies in de tabel.
	**2.** Smeer het bord in met olie als u er gerechten als eieren en spek op gaat bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.
	3. Leg de gerechten op het bruineerbord.
	4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.
	**5.** Selecteer de gewenste bereidingstijd en het gewenste vermogen. (Zie de tabel hiernaast)

- Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.
- Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen zoals een mes om op het bruineerbord te snijden.
- Zet geen voorwerpen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn.
- Leg het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.
- Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.
- Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.
- Het bruineerbord is niet geschikt voor de vaatwasmachine.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 21 2014-06-10 11:37:58

HETE LUCHT

Met de heteluchtstand kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronstand niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar wens instellen tussen 40 °C en 200 °C. De maximale bereidingsduur is 60 minuten.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

Controleer of het verwarmingselement in de horizontale positie staat.
Open de deur en zet de schaal op het lage rooster op het draaiplateau.

Convection	**1.** Druk op de toets **Convection (Hete lucht)**. **Resultaat:** De volgende indicaties worden weergegeven: (Heteluchtstand) 180 °C (Temperatuur)
	2. Stel de temperatuur in met de **draaiknop**. (Temperatuur: 40-200 °C, in stappen van 10 °C) • Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
Select	**3.** Druk op de toets **Select (Selecteren)**.
	4. Stel de bereidingstijd in door aan de **draaiknop** te draaien. (Als u de oven wilt voorverwarmen, selecteert u " : 0")
/+30s START	**5.** Druk op de toets **START/+30s**. **Resultaat:** De bereiding begint. • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End" (Einde) in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

GRILLEN

Met de grillstand kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

	1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.
Grill	**2.** Druk op de toets **Grill**. **Resultaat:** De volgende indicaties worden weergegeven: (Grillstand) • Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.
	3. Stel de grilltijd in met behulp van de **draaiknop**. • De maximale grilltijd is 60 minuten.
/+30s START	**4.** Druk op de toets **START/+30s**. **Resultaat:** Het grillen begint. • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding "End" (Einde) in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

ONDERDELEN SELECTEREN

	Voor bereiding met hete lucht hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken. Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort.

Als u een van de combinatiestanden wilt gebruiken (magnetron en grill of hete lucht), kunt u het beste alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn.

Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 25.

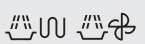
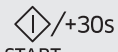
CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 22 2014-06-10 11:37:59

COMBINATIE MAGNETRON + GRILL

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

- Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
- Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet. U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

	**1.** Druk op de toets **Combi (Combinatie)**. **Resultaat:** De volgende indicaties worden weergegeven: Cb - 1 (Magnetron + Grill)
	2. Draai aan de **draaiknop** om de indicatie Cb-1 op het display weer te geven, en druk vervolgens op de knop **Select (Selecteren)**. **Resultaat:** De volgende indicaties worden weergegeven: (Magnetron + Grill combinatiestand) 600 W (Afgegeven vermogen)
	3. Selecteer het juiste vermogen in door aan de **draaiknop** te draaien tot het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300 W). Druk vervolgens op de **Select (Selectietoets)** om het vermogensniveau in te stellen. • Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen. • Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd.
	4. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. • De maximale bereidingstijd is 60 minuten.
	**5.** Druk op de toets **START/+30s**. **Resultaat:** • De bereiding in de combinatiestand begint. • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” (Einde) in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

COMBINATIESTAND MAGNETRON + HETE LUCHT

U kunt ook magnetron en hete lucht in combinatie gebruiken.
Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk.
Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in deze combinatiestand, met name:

- Gebraden vlees en gevogelte
- Taart en cake
- Ei- en kaasschotels

- Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
- Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet. De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

Open de deur. Zet het gerecht op het draaiplateau of op het lage rooster, dat vervolgens op het draaiplateau moet worden gezet. Sluit de deur. Het grillelement moet in de horizontale stand staan.

	1. Druk op de toets **Combi (Combinatie)**. **Resultaat:** De volgende indicaties worden weergegeven: Cb - 1 (Magnetron + Grill)
	2. Draai aan de **draaiknop** om de indicatie Cb-2 (Magnetron + Hete lucht) op het display weer te geven, en druk vervolgens op de toets **Select (Selecteren)**.
	3. Selecteer het juiste vermogen in door aan de **draaiknop** te draaien tot het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W). Druk vervolgens op de **Select (Selectietoets)** om het vermogensniveau in te stellen. • Als u het vermogensniveau niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd. (Standaard: 180 °C)

(vervolg)

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 23 2014-06-10 11:37:59

Select	**4.** Stel de juiste temperatuur in met de **draaiknop**. (Temperatuur: 200-40 °C). Druk vervolgens op de **Select (Selectietoets)** om het vermogensniveau in te stellen. • Als u de temperatuur niet binnen 5 seconden instelt, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling van de bereidingstijd. **Resultaat:** De volgende indicaties worden weergegeven: (combinatiestand magnetron en hete lucht) 600 W (afgegeven vermogen) 180 °C (temperatuur)
	5. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. • De maximale bereidingstijd is 60 minuten.
/+30s START	**6.** Druk op de toets **START/+30s**. **Resultaat:** • De bereiding in de combinatiestand begint. • De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken. • Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven 4 maal een geluidssignaal horen en knippert de melding “End” (Einde) in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

/+30s START STOP ECO	**1.** Druk de toetsen **START/+30s** en **STOP/ECO** gelijktijdig in. **Resultaat:** De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.
/+30s START STOP ECO	**2.** Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, drukt u de toetsen **START/+30s** en **STOP/ECO** nogmaals gelijktijdig in. **Resultaat:** De oven werkt weer normaal.

HET KINDERSLOT GEBRUIKEN

Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt “vergrendelen” zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven.

Select STOP ECO	**1.** Druk de toetsen **Select (Selecteren)** en **STOP/ECO** gelijktijdig in. (drie seconden) **Resultaat:** • De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd). • In de display wordt “L” weergegeven.
Select STOP ECO	**2.** Ontgrendel de oven door de toetsen **Select (Selecteren)** en **STOP/ECO** gelijktijdig in te drukken. (drie seconden) **Resultaat:** De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

DE GEURVERDRIJVINGSFUNCTIE GEBRUIKEN

Gebruik deze functie nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetronoven. Reinig eerst de binnenkant van de oven.

Deodorisation	**1.** Druk op de knop **Deodorisation (Geurverdrijver)**. De functie wordt dan automatisch gestart nadat u klaar bent met het reinigen.

- De geurverdrijving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten.
- U kunt de tijd voor geurverdrijving bijstellen door op de toets **START/+30s** te drukken.
- De geurverdrijving kan maximaal 15 minuten worden voortgezet.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 24 2014-06-10 11:38:00

richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Opbergdozen	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen **✓✗ : Wees voorzichtig** **✗ : Onveilig**

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 25 2014-06-10 11:38:00

MICROGOLVEN

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

BEREIDING

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door.
Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken.
Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)
Spinazie	150 gr.	600 W	5-6
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Broccoli	300 gr.	600 W	8-9
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Erwten	300 gr.	600 W	7-8
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Sperziebonen	300 gr.	600 W	7½-8½
	Instructies Voeg 30 ml (2 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gemengde groenten (wortelen/erwten/maïs)	300 gr.	600 W	7-8
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gemengde chinese groenten	300 gr.	600 W	7½-8½
	Instructies Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 26 2014-06-10 11:38:00

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetlepels) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte.
Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)
Broccoli	250 gr. 500 gr.	900 W	4½-5 7-8
	Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Spruitjes	250 gr.	900 W	6-6½
	Instructies Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Wortels	250 gr.	900 W	4½-5
	Instructies Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Bloemkool	250 gr. 500 gr.	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructies Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Courgette	250 gr.	900 W	4-4½
	Instructies Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Aubergine	250 gr.	900 W	3½-4
	Instructies Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetl. citroensap over. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Prei	250 gr.	900 W	4-4½
	Instructies Snijd de prei in dikke plakken. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Champignons	125 gr. 250 gr.	900 W	1½-2 2½-3
	Instructies De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Uien	250 gr.	900 W	5-5½
	Instructies Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Paprika	250 gr.	900 W	4½-5
	Instructies Snijd de paprika in reepjes.		
Aardappelen	250 gr. 500 gr.	900 W	4-5 7-8
	Instructies Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Koolraap	250 gr.	900 W	5½-6
	Instructies Snijd de koolraap in kleine blokjes. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 27 2014-06-10 11:38:00

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel, rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afgedekt bereiden. Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt bereiden.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren.
Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)
Witte rijst (snelkook)	250 gr. 375 gr.	900 W	15-16 17½-18½
	Instructies Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Bruine rijst (snelkook)	250 gr. 375 gr.	900 W	20-21 22-23
	Instructies Voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gemengde rijst (witte/bruine rijst + wilde rijst)	250 gr.	900 W	16-17
	Instructies Voeg 500 ml koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gemengde granen (rijst + graan)	250 gr.	900 W	17-18
	Instructies Voeg 400 ml koud water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Pasta	250 gr.	900 W	10-11
	Instructies Voeg 1000 ml kokend water toe. 5 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig hebt bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.
Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van vloeistoffen met een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of gekoeld voedsel met een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt.
Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 900 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.
Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren.
Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten.
Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren. Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is. Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen. De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het bereidingsproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 28 2014-06-10 11:38:00

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding: Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren.
Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.

Babymelk: Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.
Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft.
Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37 °C.

OPMERKING:

Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen. Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de volgende tabel als richtlijn.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kopje) 300 ml (2 koppen) 450 ml (3 koppen) 600 ml (4 koppen)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructies In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren. 1-2 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Soep (gekoeld)	250 gr. 350 gr. 450 gr. 550 gr.	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructies In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	4½-5½
	Instructies Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	3½-4½
	Instructies Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Voor het serveren doorroeren. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5
	Instructies De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Kant-en-klaar-maaltijden (gekoeld)	350 gr. 450 gr.	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructies Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie. 3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Kant-en-klare kaasfondue (gekoeld)	400 gr.	600 W	6-7
	Instructies De kant-en-klare kaasfondue in een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel gieten. Tijdens en na het opwarmen af en toe doorroeren. Goed doorroeren voor het serveren. 1-2 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 29 2014-06-10 11:38:00

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 gr.	600 W	30 sec.
	Instructies Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Babypap (graan + melk + fruit)	190 gr.	600 W	20 sec.
	Instructies Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. tot 1 min. 10 sec.
	Instructies Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft. 2-3 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt. Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid.
Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote.
Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)
Vlees			
Gehakt	250 gr. 500 gr.	180 W	6-7 8-13
Varkenslapjes	250 gr.	180 W	7-8
	Instructies Leg het vlees op het draaiplateau. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 15-30 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 30 2014-06-10 11:38:00

Voedsel	Portie	Aan/Uit	Tijd (min.)
Gevogelte			
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	180 W	14-15
Hele kip	1200 gr.	180 W	32-34
	Instructies Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 15-60 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Vis			
Visfilet	200 gr.	180 W	6-7
Hele vis	400 gr.	180 W	11-13
	Instructies De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 10-25 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Fruit			
Bessen	300 gr.	180 W	6-7
	Instructies Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel. 5-10 minuten laten staan alvorens op te dienen.		
Brood			
Broodjes	2 stuks	180 W	1-1½
(elk ca. 50 gr.)	4 stuks		2½-3
Boterhammen	250 gr.	180 W	4-4½
	Instructies Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren! 5-20 minuten laten staan alvorens op te dienen.		

GRILL

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte.
Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait.
Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden.
Als u de grill 3-5 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:
Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten.
Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking:
Bij gebruik van de grill alleen moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld.

MAGNETRON + GRILL

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combinatiestanden:
600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookmaterialen voor bereiden met Magnetron en Grill:
Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn.
Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen.
Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor Magnetron + Grill:
In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moeten worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

Belangrijke opmerking:
Bij gebruik van de combinatiestand Magnetron + Grill moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.
Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 31 2014-06-10 11:38:00

Gids voor het grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 2-3 minuten voor in de grillstand.
Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.
Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
Geroosterd brood	4 stuks (elk 25 gr.)	Alleen grill	3-4	2-3
	Instructies De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.			
Gegrilde tomaat	400 gr. (2 stuks)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructies Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.			
Tosti met tomaat/Kaas	4 st. (300 gr.)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructies Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Tosti Hawaï (ham, ananas, plakjes kaas)	4 st. (500 gr.)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructies Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Aardappelen in de schil	500 gr.	600 W + Grill	7-8	-
	Instructies Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.			
Gegratineerde aardappelen/ Groenten (gekoeld)	450 gr.	450 W + Grill	9-11	-
	Instructies Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			
Gebakken appel	2 appels (ca. 400 gr.)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructies Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. De schotel op het lage rooster zetten.			
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructies Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			
Geroosterde kip	1200 gr.	450 W + Grill	18-19	17
	Instructies Smeer de kip in met olie en kruiden. Zet de kip op het lage rooster. Na het grillen 5 minuten laten staan.			
Geroosterde vis	400-500 gr.	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructies Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 32 2014-06-10 11:38:00

HETE LUCHT

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt.
Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht circuleert. Deze modus wordt ondersteund door het bovenste verwarmingselement.

Kookmaterialen voor bereiding met hete lucht:
De ovenvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier, enzovoort) zijn ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:
In de stand Hete lucht kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés bakken.

MAGNETRON + HETE LUCHT

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht. De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.
Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en hete lucht:
Moeten in staat zijn de microgolven door te laten. Moeten daarnaast ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden).
Zie ook de beschrijving onder Magnetron + Grill.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en hete lucht:
Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.

Verse en bevroren gerechten bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de automatische voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
PIZZA				
Bevroren pizza's (kant-en-klaar)	300 gr.	1e stap : 300 W + 200 °C 2e stap : Grill	11-12	2-3
	Instructies Leg de pizza op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.			
PASTA				
Diepvries-lasagne	400 gr.	1e stap : 450 W + 200 °C 2e stap : Hete lucht 200 °C	15-16	5-6
	Instructies Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking zitten (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren pasta op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.			
VLEES				
Geroosterd rundvlees/ Lamsvlees (medium)	1200-1300 gr.	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Instructies Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten staan.			
Geroosterde kip	1000-1100 gr.	450 W + 200 °C	20-22	20
	Instructies Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. 5 minuten laten staan.			

(vervolg)

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 33 2014-06-10 11:38:00

Vers gerecht	Portie	Aan/Uit	1 stap (min.)	2 stap (min.)
BROOD				
Verse broodjes	6 st. (350 gr.)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instructies De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Knoflook-brood (gekoeld, voorge-bakken)	200 gr. (1 stuks)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instructies Het gekoelde stokbroodje op bakpapier op het lage rooster leggen. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.			
CAKE				
Marmercake (vers beslag)	500 gr.	Alleen 180 °C	38-43	-
	Instructies Doe het deeg in een kleine, rechthoekige, zwarte metalen vorm (25 cm). Zet de bakvorm op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten rusten.			
Klein gebak (vers beslag)	10 x 28 gr.	Alleen 160 °C	26-28	-
	Instructies Verdeel het verse beslag gelijkmatig over papieren bakvormpjes en plaats deze op de bakplaat op het lage rooster. Na het bakken 5 minuten laten staan.			
Koekjes (vers beslag)	200-250 gr.	Alleen 200 °C	15-20	-
	Instructies Leg de gekoelde croissants op bakpapier op het lage rooster.			
Diepvries-gebak	1000 gr.	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructies Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.			

TIPS EN TRUCJES

Boter smelten
Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten
Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje. Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten. Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten
Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje. Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten
Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300W verwarmen. Daarna goed roeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)
Meng ongeveer 14 gr. instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water.
Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten).
Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken
Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten op het deksel laten staan.

Pudding koken
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal van geschikt formaat met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen
Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord.
Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ minuten verhitten bij een vermogen van 600 W.
2-3 minuten in de oven laten staan.
Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 34 2014-06-10 11:38:00

PROBLEMEN OPLOSSEN

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Dit is normaal.

- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

De oven start niet na het indrukken van de toets START/+30s.

- Is de deur goed gesloten?

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en/of de toets **START/+30s** ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

De lamp werkt niet.

- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf.
  Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens het gebruik van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.
- Als de microprocessor van de oven een storing waarneemt, wordt de display van de oven mogelijk gereset. U kunt dit probleem verhelpen door de stekker uit het stopcontact te halen en weer aan te sluiten. Stel de klok opnieuw in.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

Rook en stank bij eerste gebruik.

- Dit is een tijdelijk verschijnsel bij een nieuw verwarmingselement. De rook en stank verdwijnen volledig na 10 minuten gebruik. U kunt de stank sneller laten verdwijnen door partjes citroen of citroensap in de ovenruimte te gebruiken.

Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats. Zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

FOUTCODE

De melding “SE” wordt weergegeven.

- Reinig de toetsen en controleer of zich water op het oppervlak rond de toets bevindt. Schakel de magnetron uit en probeer het opnieuw. Als dit zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.

De melding “E-12” heeft de volgende betekenis.

- De melding “E-12” betekent Gassensor kortgesloten. Deze fout kan zich voordoen bij een hoge luchtvochtigheid in de ovenruimte, wanneer u de magnetron opnieuw gebruikt, kort nadat de bereiding van een ander gerecht in de magnetron is voltooid. In dit geval schakelt u de magnetronoven uit en stelt u deze opnieuw in. Het is namelijk mogelijk dat de gassensor niet defect is. Als de fout zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.

De melding “E-24” heeft de volgende betekenis.

- Voordat de magnetron oververhit kan raken, verschijnt de melding “E-24” in de display. Druk als de melding “E-24” verschijnt op de toets Stop/Eco om gebruik te maken van de initialisatiemodus. Probeer de oven weer te gebruiken nadat deze is afgekoeld. Als de melding “E-24” opnieuw verschijnt, moet u contact opnemen met het plaatselijke servicecentrum van Samsung.

Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG als de code hierboven niet wordt vermeld, of de aanbevolen oplossing het probleem niet verhelpt.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_NL.indd 35 2014-06-10 11:38:00

technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	CE107M-**, CE107MT-** CE107MST-*, CE109MTST1
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	2900 W
Magnetronfunctie	1400 W
Grill (verwarmingselement)	1500 W
Hete lucht (verwarmingselement)	Max. 2100 W
Uitgangsvermogen	100 W / 900 W - 6 standen (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenzijde	517 x 470 x 310 mm
Ovenruimte	358 x 327 x 235,5 mm
Volume	28 liter
Gewicht	
Netto	Ong. 17,5 kg

VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04260B-01

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-01_NL.indd 36 2015-01-31 4:03:23

CE107M-**
CE107MT-**
CE107MST-*
CE109MTST1

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung KEINE Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

SAMSUNG

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 1 2015-01-27 11:57:30

Inhalt

Sicherheitsinformationen 2
Kurzanleitung 11
Funktionen des Geräts 12
Gerät 12
Bedienfeld 12
Zubehörteile 13
Verwenden des Geräts 13
So funktioniert ein Mikrowellengerät 13
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise 14
Einstellen der Uhrzeit 14
Erhitzen/Aufwärmen 14
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten 15
Regulieren der Garzeit 15
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs 15
Einstellen des Energiesparmodus 16
Automatikprogramme für gesundes Garen 16
Zubereiten von Teig/Joghurt 18
Auftauprogramme 19
Schnellprogramme 20
Verwenden der Backunterlage (Nur Modelle CE107MT-** und CE109MTST1) 21
Heißluft 22
Grillen 22
Auswahl des Zubehörs 22
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus 23
Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus 23
Ausschalten der Signaltöne 24
Verwenden der Kindersicherung 24
Geruchsbeseitigung 24
Informationen zum Geschirr 25
Zubereitungshinweise 26
Problembehebung und Informationscodes 35
Problembehebung 35
Informationscodes 35
Technische Daten 36

Sicherheitsinformationen

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

⚠ WARNUNG	Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.**
⚠ VORSICHT	Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können.**

	Warnung; Brandgefahr		Warnung; Heiße Oberfläche
	Warnung; Strom		Warnung; Explosives Material
	NICHT ausführen.		NICHT berühren.
	NICHT demontieren.		Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.		Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.		Hinweis
	Wichtig		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 2 2015-01-27 11:57:31

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)
WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben.
WARNUNG: Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.
Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.
Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 3 2015-01-27 11:57:31

★	Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, einer Entzündung oder einem Brand führen.
	Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
★	**WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
★	**WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
★	Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

	Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.
	Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
★	Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.
★	Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
	Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
	WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 4 2015-01-27 11:57:31

	Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.
	Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
	Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.
	Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
	Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
	Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

⚠ WARNUNG (Backofenfunktion) - Optional

	WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.
	Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
	WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
	Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
	WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
	WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
	Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
	Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
	Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 5 2015-01-27 11:57:31

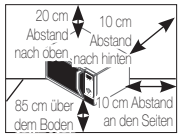
★	Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.
⃠	Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
⃠	Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.



1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.
2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 6 2015-01-27 11:57:31

entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

- Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe (Nur Modelle mit Drehteller)

- Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

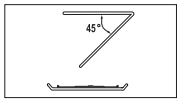
1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

- Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:
  - sich keine Schmutzpartikel ansammeln
  - und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 7 2015-01-27 11:57:31

✎ **Reinigen** Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (nur Modelle mit klappbarem Heizelement).



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

✎ Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

✎ Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.
Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

✎ Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.

✎ Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden.
Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

⚠ WARNUNG					
	Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
	Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
	Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 8 2015-01-27 11:57:32

	Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
	Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
	Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
	Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
	Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
	Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
	Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
	Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.	✓	✓		
	Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
	Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.	✓	✓	✓	
	Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
	Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓

	Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
	Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
	Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓
	Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE-HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓
	Geben Sie heiße Zubehörteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.				✓
	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.	✓			✓

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 9 2015-01-27 11:57:34

⚠ VORSICHT					
★	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Spieße, Gabeln und KEIN Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
⃠	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
★	Stellen Sie bei kleineren Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.	✓		✓	✓
⃠	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
⃠	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
⃠	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✓	
★	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
★	Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
⃠	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
★	Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✓		✓	
★	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✓	✓	✓	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Gerätetür (verbogen)

(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)

(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 10 2015-01-27 11:57:35

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Kurzanleitung

Erhitzen von Lebensmitteln.

/+30s START	**1.** Geben Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

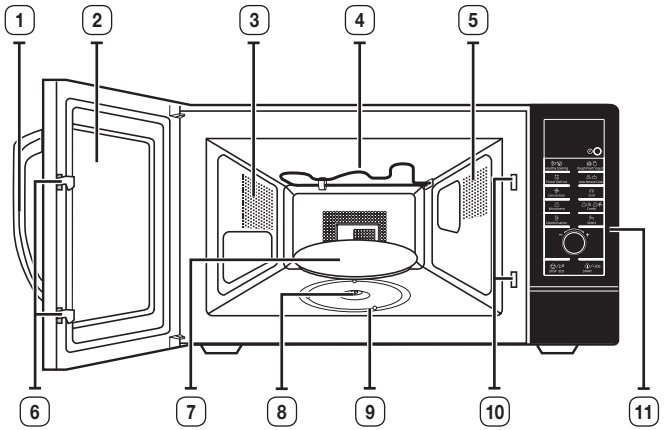
Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden.

/+30s START	Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit ein Mal die Taste **START/+30s**.
	Durch Drehen am **Drehrad** können Sie die Zeit nach Belieben einstellen.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 11 2015-01-27 11:57:35

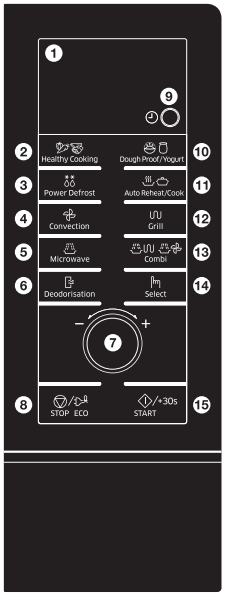
Funktionen des Geräts

GERÄT



1. GRIFF DER GERÄTETÜR
2. GERÄTETÜR
3. BELÜFTUNGSSCHLITZE
4. HEIZELEMENT
5. BELEUCHTUNG
6. TÜRRIEGEL
7. DREHTELLER
8. DREHAUFSATZ
9. DREHRING
10. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
11. BEDIENFELD

BEDIENFELD

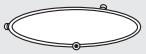
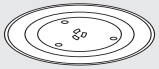
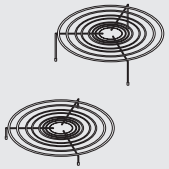


1. DISPLAY
2. GESUNDES GAREN
3. AUFTAUPROGRAMME
4. HEISSLUFT
5. MIKROWELLE
6. GERUCHSBESEITIGUNG
7. DREHRAD
8. STOPP/ÖKO
9. UHRZEIT
10. TEIG/JOGHURT
11. SCHNELLPROGRAMME
12. GRILL
13. KOMBINATIONSMODUS
14. AUSWAHL
15. START/+30s

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 12 2015-01-27 11:57:35

ZUBEHÖRTEILE

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

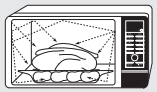
	**1. Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden. **Zweck:** Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.
	**2. Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt. **Zweck:** Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.
	**3. Hoher und niedriger Rost**: Müssen auf den Drehteller gestellt werden. **Zweck:** Mit Hilfe der Roste können zwei Gerichte zur gleichen Zeit zubereitet werden. Ein kleines Gericht kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. **Die Roste können mit der Grillfunktion, der Heißluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.**
	4. Backunterlage: siehe Seite 21. (Nur Modelle CE107MT-** und CE109MTST1) **Zweck:** Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel in den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodi schöner gebräunt werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.

SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.
Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip.

	**1.** Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Speisen auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
	2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Lebensmitteln fort.
	3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften: • Menge und Dichte • Wassergehalt • Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Garvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Lebensmitteln

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 13 2015-01-27 11:57:36

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert.
Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Problembehebung“ auf Seite 35 nach.

Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % – 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen.
Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

/+30s START	Drücken Sie die Taste **START/+30s**, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **START/+30s** eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein. **Ergebnis:** Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“. Stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein.
Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden.
Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

	1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit**.
	2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Art den Zeitanzeige aus. (12- oder 24-Stunden-Notation)
Select	**3.** Drücken Sie die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen.
	4. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Stunden ein.
Select	**5.** Drücken Sie die Taste **Select (Auswahl)**.
	6. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Minuten ein.
Select	**7.** Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste **Select (Auswahl)**. **Ergebnis:** Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

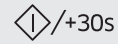
Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln.

Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

Microwave	**1.** Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (Mikrowelle)
Select	**2.** Stellen Sie mit dem **Drehrad** die geeignete Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 14 2015-01-27 11:57:36

	3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein. **Ergebnis:** Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
	**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** Die Garraumbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist: • Erklingt ein Signalton, und im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Lebensmittel berechnet werden.
Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	900 W
MITTELHOCH	67 %	600 W
MITTEL	50 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	33 %	300 W
AUFTAUEN	20 %	180 W
NIEDRIG	11 %	100 W

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

Bei Auswahl einer	Muss die Garzeit
Höheren Leistungsstufe	Verkürzt werden.
Niedrigeren Leistungsstufe	Verlängert werden.

REGULIEREN DER GARZEIT

Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **START/+30s** drücken.

- Sie können den Garzustand der Nahrungsmittel jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können die verbleibende Garzeit verlängern.

	Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **START/+30s**. • Beispiel: Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die Taste **START/+30s**.
	Alternativ können Sie die Garzeit auch durch Drehen am **Drehrad** anpassen. • Zum Verlängern der Garzeit drehen Sie das Drehrad nach rechts bzw. drehen Sie es nach links, um die Garzeit zu verkürzen.

BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- Den Garzustand der Nahrungsmittel zu überprüfen,
- Die Lebensmittel zu wenden oder umzurühren,
- Die Nahrungsmittel ruhen zu lassen.

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Vorübergehend: Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste **START/+30s**, um den Garvorgang fortzusetzen.
Vollständig	Vollständig: Drücken Sie einmal die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 15 2015-01-27 11:57:36

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

STOP ECO	• Drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. **Ergebnis:** Das Display wird ausgeschaltet. • Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.

Automatische Energiesparfunktion: Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt. Die Gerätelampe wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN

Mit Hilfe der 15 Programme für **Gesundes Garen** können Sie Speisen unter Verwendung vorprogrammierter Garzeiten zubereiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Portionsgröße durch Drehen am **Drehrad einstellen.**

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

Healthy Cooking	**1.** Drücken Sie die Taste **Healthy Cooking (Gesundes Garen)**.
Select	**2.** Wählen Sie mit dem **Drehrad** das gewünschte Programm, und drücken Sie anschließend die Taste **Select (Auswahl)**. 1) Getreide/Pasta 2) Gemüse 3) Geflügel/Fisch
Select	**3.** Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Art der Speisen aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl),** um die Art der Speisen auszuwählen.
	4. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Portionsgröße ein.
START	**5.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die 15 **Automatikprogramme zum gesunden Garen** aufgelistet. Die Anweisungen sind in die Kategorien „Getreide/Pasta (1)“, „Gemüse (2)“ und „Geflügel/Fisch (3)“ unterteilt.

Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

1. Getreide/Pasta

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Brauner Reis	150-200 g 200-250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 Makkaroni	100-150 g 200-250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Vier Mal kochendes Wasser zugeben, mit etwas Salz abschmecken und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 16 2015-01-27 11:57:37

2. Gemüse

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Grüne Bohnen	200-250 g 300-350 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 200-250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser und für 300-450 g 45 ml (3 Esslöffel) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Spinat	100-150 g 200-250 g	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 Geschälte Kartoffeln	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15-30 ml Wasser (1-2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 Kartoffelgratin	400-450 g 800-850 g	Das Kartoffelgratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-5 Gegrillte Auberginen	100-150 g 200-250 g	Die Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-6 Gegrillte Tomaten	400-450 g 600-650 g	Die Tomaten waschen und säubern. Tomaten halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

3. Geflügel/Fisch

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
3-1 Hähnchenbrust	300-350 g 400-450 g	Die Hähnchenbrust abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2 Putenbrust	300-350 g 400-450 g	Die Putenbrust abspülen und in eine tiefe ofenfeste Form geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-3 Gegrillte Hähnchenbrust	300-350 g 400-450 g	Die Hähnchenbrust abspülen, marinieren und auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-4 Gegrillte Fischfilets	200-300 g 400-500 g	Die Fischfilets gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-5 Gegrillte Lachssteaks	200-250 g 300-350 g	Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-6 Bratfisch	200-300 g 400-500 g	Die Oberfläche des Fischs (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 17 2015-01-27 11:57:37

ZUBEREITEN VON TEIG/JOGHURT

Es gibt 5 Automatikprogramme für die Zubereitung von **Teig und Joghurt** mit vorprogrammierten Zeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Drücken Sie die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)** und stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Kategorie ein.

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

Dough Proof/Yogurt	**1.** Drücken Sie die Taste **Dough Proof/Yogurt (Teig/Joghurt)**.
	2. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** das Programm für Teig bzw. Joghurt aus. 1) Teig 2) Joghurt
Select	**3.** Wählen Sie durch Drücken der Taste **Select (Auswahl)** die ausgewählte Einstellung. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Nummer des gewünschten Programms ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.
/+30s START	**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**.

Beim Herstellen von Joghurt wird der Drehteller nicht benötigt.

In der folgenden Tabelle wird beschrieben, wie Sie mit Hilfe der Automatikprogramme beispielsweise Hefeteig aufgehen lassen oder Joghurt zubereiten können.

1. Teig

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Pizzateig	300-500 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
1-2 Kuchenteig	500-800 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
1-3 Brotteig	600-900 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.

2. Selbstgemachter Joghurt

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Kleine Tassen	500 g	150 g Naturjoghurt in 5 Keramiktassen oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jede Tasse 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.
2-2 Große Schüssel	500 g	150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig in eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 18 2015-01-27 11:57:37

AUFTAUPROGRAMME

Mit den **Auftauprogrammen** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

Power Defrost	**1.** Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Auftauprogramme)**.
Select	**2.** Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Art der Speisen aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl),** um die Art der Speisen auszuwählen.
	3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Portionsgröße ein.
/+30s START	**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** • Der Auftauvorgang wird gestartet. • Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
/+30s START	**5.** Drücken Sie erneut die Taste **START/+30s**, um den Auftauvorgang fortzusetzen. **Ergebnis:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Auftauprogramme** mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramikteller bzw. Brot, Kuchen und Obst auf Küchenpapier.

Nummer/ Lebensmittel	Portions-größe	Anleitung
1 Fleisch	200-1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 90 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200-1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 90 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200-1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 80 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125-1000 g	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
5 Obst	100-600 g	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.

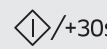
CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 19 2015-01-27 11:57:37

SCHNELLPROGRAMME

Es gibt 10 **Automatikprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Sie können die Portionsgröße durch Drehen am **Drehrad** einstellen.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers.
Schließen Sie die Gerätetür.

	1. Drücken Sie die Taste **Auto Reheat/Cook (Schnellprogramme)**.
	2. Drehen Sie das **Drehrad**, um eine Programmnummer auszuwählen. (Automatisch Aufwärmen oder Erhitzen)
	3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste **Select (Auswahl)**.
	4. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die Art der Speisen aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl),** um die Art der Speisen auszuwählen.
	5. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die Portionsgröße ein.
	**6.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die Schnellprogramme gezeigt.

Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

1. Aufwärmprogramme

Nummer/ Lebensmittel	Portions-größe	Anleitung
1-1 Fertiggericht (gekühlt)	300-350 g 400-450 g	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Mini-Ravioli (gekühlt)	200-250 g 300-350 g	Die gekühlten Mini-Fertigravioli in einen mikrowellengeeigneten Kunststoffbehälter geben, und diesen in die Mitte des Drehtellers stellen. Falls vorhanden, die Folie des Fertiggerichts durchstechen, oder den Kunststoffbehälter mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Dieses Programm ist sowohl für Ravioli als auch für Nudeln mit Soße geeignet. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 Tiefkühlpizza	300-350 g 400-450 g	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
1-4 Tiefgefrorene Pizza-Snacks	100-150 g 250-300 g	Die tiefgefrorenen Pizza-Snacks auf den niedrigen Rost legen.
1-5 Tiefgefrorene Lasagne	400-450 g 600-650 g	Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.
1-6 Tiefgefrorene Brötchen	100-150 g (2 Stk.) 200-250 g (4 Stk.) 300-350 g (6 Stk.)	Wir empfehlen, das Gerät im Heißluftmodus 5 Minuten lang auf 180 °C vorzuheizen. 2 bis 6 gefrorene Brötchen (-18 °C) kreisförmig auf dem niedrigen Rost verteilen. Dieses Programm eignet sich für kleine gefrorene Backwaren, wie z. B. Brötchen, Ciabatta-Brot und kleine Baguettes. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.

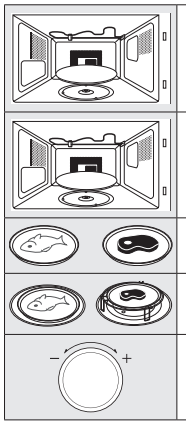
CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 20 2015-01-27 11:57:38

2. Garprogramme

Nummer/ Lebensmittel	Portions-größe	Anleitung
2-1 Brokkoli-Röschen	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Für 200-250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser, für 300-350 g 45 ml (3 Esslöffel) und für 400-450 g 60-75 ml (4 Esslöffel) hinzugeben. Nach dem Garvorgang umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Hähnchenteile	300-400 g (1 Stk.) 500-600 g (2 Stk.) 700-800 g (3 Stk.)	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit der Haut nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 Brathähnchen	1100-1150 g 1200-1250 g	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste „Start“ drücken. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 Muffins	250-300 g	Den Teig anschließend in 6 - 8 Muffin-Förmchen (à 45 g) aus Papier oder Silikon geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Programm starten (Garraum wird vorgeheizt). Den Rost nach Erklingen des Signaltons einsetzen.

VERWENDEN DER BACKUNTERLAGE (NUR MODELLE CE107MT-** UND CE109MTST1)

Auf der Backunterlage werden Ihre Nahrungsmittel durch den Grill nicht nur von oben gebräunt. Durch die hohe Temperatur der Backunterlage wird auch die Unterseite der Nahrungsmittel knusprig und gebräunt. Eine Liste der Nahrungsmittel, die Sie mit Hilfe der Backunterlage zubereiten können, finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.



1. Stellen Sie die Backunterlage direkt auf den Drehteller, und heizen Sie das Gerät auf höchster Stufe im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus [600 W + Grill] vor. Richten Sie sich außerdem nach den Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.
3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.
4. Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller).
5. Wählen Sie die geeignete Garzeit und Leistung aus. (Weitere Informationen erhalten Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.)

- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.
- Beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.
- Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist.
- Stellen Sie die Backunterlage niemals ohne den Drehteller in das Gerät.
- Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.
- Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.
- Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage nicht spülmaschinengeeignet ist.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 21 2015-01-27 11:57:38

HEISSLUFT

Im Heißluftmodus können Sie die Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die Temperatur in einem Bereich zwischen 40 °C und 200 °C einstellen. Die maximal zulässige Garzeit beträgt 60 Minuten.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem niedrigen Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen.

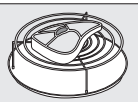
Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet. Öffnen Sie die Gerätetür, und stellen Sie das Gefäß auf den niedrigen Rost. Stellen Sie diesen auf den Drehteller.

Convection	**1.** Drücken Sie die Taste **Convection (Heißluft)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (Heißluftmodus) 180 °C (Temperatur)
	2. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 40-200 °C, Schritte von 10 °C) • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.
Select	**3.** Drücken Sie die Taste **Select (Auswahl)**.
	4. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein. (Wenn Sie das Gerät vorheizen möchten, wählen Sie „ : 0“)
/+30s START	**5.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird gestartet: • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

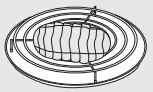
GRILLEN

Mit der Grillfunktion können Sie Nahrungsmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

	**1.** Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost.
Grill	**2.** Drücken Sie die Taste **Grill**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (Grillmodus) • Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.
	3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Grillzeit ein. • Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
/+30s START	**4.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** Der Grillvorgang wird gestartet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

	Sie benötigen Kochgeschirr zum Garen im Heißluftmodus. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch bei Ihrem normalen Backofen benutzen. Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw.

Wenn Sie einen der Kombinationsmodi („Mikrowelle + Grill“ oder „Mikrowelle + Heißluft“) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 25.

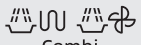
CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 22 2015-01-27 11:57:39

KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

- Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmitteln am besten eignet. Den Rost auf den Drehteller stellen. Schließen Sie die Gerätetür.

	**1.** Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: Cb - 1 (Mikrowelle + Grill)
	2. Stellen Sie mit dem **Drehrad** das Programm Cb-1 ein, und drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus) 600 W (Ausgangsleistung)
	3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300 W) ein. Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden. • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war.
	4. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein. • Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
	5. Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** • Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND HEISSLUFTMODUS

In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellenenergie als auch Heißluft eingesetzt, um die Nahrungsmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist.

Im Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Lebensmitteln zubereiten, insbesondere:

- Fleisch und Geflügel
- Pasteten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

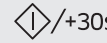
- Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Auf dem niedrigen Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel entweder direkt auf den Drehteller oder zunächst auf den niedrigen Rost, der dann auf den Drehteller gestellt wird. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement muss sich in horizontaler Position befinden.

	1. Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: Cb - 1 (Mikrowelle + Grill)
	2. Stellen Sie mit dem **Drehrad** das Programm Cb-2 (Mikrowelle + Heißluft) ein, und drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**.
	3. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300, 180, 100 W) ein. Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden bestätigen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war. (Voreinstellung: 180 °C)

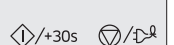
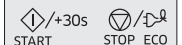
(Fortsetzung)

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 23 2015-01-27 11:57:39

	4. Wählen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 200 – 40 °C). Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch wieder zu dem Wert, der beim Einstellen der Garzeit festgelegt war. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus) 600 W (Ausgangsleistung) 180 °C (Temperatur)
	5. Stellen Sie durch Drehen am **Drehrad** die gewünschte Garzeit ein. • Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
	**6.** Drücken Sie die Taste **START/+30s**. **Ergebnis:** • Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. • Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

	**1.** Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **START/+30s** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. **Ergebnis:** Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
	**2.** Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **START/+30s**. **Ergebnis:** Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

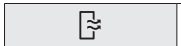
VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet.
Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.

	1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **Select (Auswahl)** und **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)**. (Drei Sekunden) **Ergebnis:** • Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden). • Im Display wird „L“ angezeigt.
	2. Um das Gerät wieder freizugeben, drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten **STOP/ECO (STOPP/ÖKO)** und **Select (Auswahl)**. (Drei Sekunden) **Ergebnis:** Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

GERUCHSBESEITIGUNG

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von geruchsintensiven Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Innern des Geräts.
Reinigen Sie zunächst den Garraum.

	**1.** Drücken Sie die Taste **Deodorisation (Geruchsbeseitigung)**, um die Funktion nach dem Reinigen automatisch zu aktivieren.

- Als Dauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt.
- Sie können die Dauer der Geruchsbeseitigung durch Drücken der Taste **START/+30s** anpassen.
- Die maximale Dauer der Geruchsbeseitigung beträgt 15 Minuten.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 24 2015-01-27 11:57:40

Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Lebensmitteln in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Lebensmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfohlen **✓✗ : Mit Vorsicht** **✗ : Nicht sicher**

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 25 2015-01-27 11:57:40

Zubereitungshinweise

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Lebensmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit
Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Lebensmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten.
Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.
Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Spinat	150 g	600 W	5-6
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Erbsen	300 g	600 W	7-8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Grüne Bohnen	300 g	600 W	7½-8½
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7-8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (Chinesisch)	300 g	600 W	7½-8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 26 2015-01-27 11:57:40

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden.
Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Rosenkohl	250 g	900 W	6 - 6½
	Anleitung 60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Möhren	250 g	900 W	4½-5
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Blumenkohl	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Zucchini	250 g	900 W	4-4½
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Auberginen	250 g	900 W	3½-4
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Lauch	250 g	900 W	4-4½
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Pilze	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Anleitung Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Zwiebeln	250 g	900 W	5-5½
	Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Anleitung Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Kohlrabi	250 g	900 W	5½-6
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 27 2015-01-27 11:57:40

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brauner Reis (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	900 W	16-17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	900 W	17-18
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln	250 g	900 W	10-11
	Anleitung 1 l heißes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		

AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten). Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Lebensmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 28 2015-01-27 11:57:40

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG: In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.

BABYMILCH: Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

HINWEIS:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Lebensmitteln.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Lebensmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Anleitung In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.		
Suppe (gekühlt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½
	Anleitung Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3½-4½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)	400 g	600 W	6-7
	Anleitung Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. Gelegentlich während des Aufwärmens sowie nach dem Aufwärmen umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 29 2015-01-27 11:57:40

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Uhrzeit
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 Sek. 1 Min. bis 1 Min. 10 Sek.
	Anleitung Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2-3 Minuten Ruhezeit servieren.		

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Lebensmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 °C bis -20 °C aufweisen.

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Fleisch			
Hackfleisch	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Schweinesteaks	250 g	180 W	7-8
	Anleitung Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15-30 Minuten Ruhezeit servieren.		

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 30 2015-01-27 11:57:40

Gericht	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180 W	14-15
Ganzes Hähnchen	1200 g	180 W	32-34
	Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15-60 Minuten Ruhezeit servieren.		
Fisch			
Fischfilets	200 g	180 W	6-7
Ganzer Fisch	400 g	180 W	11-13
	Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 10-25 Minuten Ruhezeit servieren.		
Obst			
Beeren	300 g	180 W	6-7
	Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Nach 5-10 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brot			
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 5-20 Minuten Ruhezeit servieren.		

GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums.
Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben.
Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt.
Wenn Sie den Grill 3 bis 5 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr: Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel: Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis: Beachten Sie bei der Zubereitung im reinen Grillbetrieb, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus: Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Nahrungsmittel: Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Informationen erhalten Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis: Beachten Sie bei der Zubereitung im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die Nahrungsmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 31 2015-01-27 11:57:40

Richtlinien zum Grillen von frischen Lebensmitteln

Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je ca. 25 g)	Nur Grill	3-4	2-3
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	300 W + Grill	5-6	-
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	4 Stk. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.			
Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Anleitung Das Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Anleitung Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 32 2015-01-27 11:57:40

HEISSLUFT

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Backofen.
Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann. In diesem Modus werden die Nahrungsmittel vom oberen Heizelement erhitzt.

Geschirr für das Garen mit Heißluft:
Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Für das Garen mit Heißluft geeignete Nahrungsmittel:
Plätzchen, Brötchen und Kuchen können in diesem Modus zubereitet werden, ebenso Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

MIKROWELLE + HEIßLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche.
Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Nahrungsmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus:
Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL“ beschrieben.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignete Nahrungsmittel:
Fleisch und Geflügel, Gratins sowie von Gerichten in Kasserollen, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Richtlinien für das Garen von frischen und tiefgefrorenen Lebensmitteln mit Heißluft

Heizen Sie das Gerät mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Heißluftbetrieb vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
PIZZA				
Tiefkühlpizza (gebacken)	300 g	1. Schritt: 300 W + 200 °C 2. Schritt: Grill	11-12	2-3
	Anleitung Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
NUDELN				
Tiefgefrorene Lasagne	400 g	1. Schritt: 450 W + 200 °C 2. Schritt: Heißluft 200 °C	15-16	5-6
	Anleitung Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Pasta auf dem niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
FLEISCH				
Rind/Lamm (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
	Anleitung Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.			
Brathähnchen	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
	Anleitung Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.			

(Fortsetzung)

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 33 2015-01-27 11:57:40

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
BROT				
Frische Brötchen	6 Stk. (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stk.)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Anleitung Das gekühlte Baguette auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.			
KUCHEN				
Marmorkuchen (Frischteig)	500 g	Nur 180 °C	38-43	-
	Anleitung Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen.			
Kleine Kuchen (Frischteig)	10 x 28 g	Nur 160 °C	26-28	-
	Anleitung Den Frischteig gleichmäßig in Papierförmchen geben und diese auf der Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Plätzchen (Frischteig)	200-250 g	Nur 200 °C	15-20	-
	Anleitung Die gekühlten Croissants auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.			
Tiefgefrorener Kuchen	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Anleitung Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.			

TIPPS UND TRICKS

BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 900 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W so lange erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 900 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen.
Die Mandeln 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 34 2015-01-27 11:57:40

PROBLEMBEHEBUNG

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts.
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

Bei Betätigen der Taste START/+30s wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die Taste **START/+30s** gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Nahrungsmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knistern (oder Lichtbogenbildung).

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Rauch und Geruch werden bei Betrieb des Geräts nach 10 Minuten vollständig verschwinden. Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone in den Garraum oder stellen Sie einen Behälter mit Zitronensaft hinein, und starten Sie das Gerät.

Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

INFORMATIONSCODES

Die Meldung „SE“ bedeutet Folgendes.

- Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Mikrowellengerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Die Meldung „E-12“ bedeutet Folgendes.

- Die Meldung „E-12“ weist auf einen Kurzschluss des Dampfsensors hin. Dieses Problem kann auftreten, wenn sich im Garraum zu viel Feuchtigkeit angesammelt hat, weil Sie das Mikrowellengerät mehrmals kurz hintereinander verwendet haben. In diesem Fall besteht die Möglichkeit, dass kein wirkliches Problem mit dem Dampfsensor vorliegt. Schalten Sie dann das Mikrowellengerät aus, und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen erneut vor. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Die Meldung „E-24“ bedeutet Folgendes.

- Ehe das Mikrowellengerät überhitzen kann, wird die Meldung „E-24“ auf dem Display angezeigt. Wenn die Meldung „E-24“ angezeigt wird, drücken Sie die Taste Stopp/Öko, um den Initialisierungsmodus aufzurufen. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, versuchen Sie ihn wieder in Betrieb zu nehmen. Wenn die Meldung „E-24“ wieder erscheint, wenden Sie sich an Ihr örtliches Samsung-Kundendienstcenter.

Wenn eine Meldung angezeigt wird, die in obiger Liste nicht aufgeführt ist, oder wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

CE107M-4S_XEN_DE68-04260B-00_DE.indd 35 2015-01-27 11:57:40

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	CE107M-**, CE107MT-** CE107MST-*, CE109MTST1
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme	
Maximale Leistung	2900 W
Mikrowelle	1400 W
Grill (Heizelement)	1500 W
Heißluft (Heizelement)	Max. 2100 W
Ausgangsleistung	100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x T x H)	
Gehäuse	517 x 470 x 310 mm
Garraum	358 x 327 x 235,5 mm
Fassungsvermögen	28 Liter
Gewicht	
Netto	Ca. 17,5 kg

Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support